



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O ETP corresponde a documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

2. DO OBJETO

Contratação de empresas para o fornecimento de gêneros alimentícios, material de limpeza, material descartável (copa/cozinha) e disponibilização de caixa térmica, destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Esporte, Cultura e Lazer do Município de Inocência/MS, especialmente no contexto dos eventos comemorativos do aniversário do município no exercício de 2026

3. INFORMAÇÕES GERAIS

INTERESSADO:

Secretaria Municipal de Esporte Cultura e Lazer.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO ETP:

Técnico Responsável (ETP): Alice Vitória Ferreira de Souza

Matricula ou Portaria: 11015-3

Contato Direto: (67) 9804-4535 E-mail: compras@inocencia.ms.gov.br

4. DO RELATÓRIO

4.1 Legislação Específica Para o Objeto:

() A DFD não informou e esta equipe não identificou legislação específica afeta ao objeto estudado.

(X) Esta equipe identificou legislação específica afeta ao objeto estudado, que foram consideradas no presente estudo, conforme abaixo descrito:

- **Resoluções da ANVISA**, em especial a **RDC nº 216/2004** – que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aplicável à manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos;
- **RDC nº 275/2002 (ANVISA)** – que trata dos procedimentos operacionais padronizados e das condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;
- **Decreto nº 3.029/1999** e **RDC nº 274/2005 (ANVISA)** – referentes às condições sanitárias e de qualidade da água mineral para consumo humano;
- **Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)** e sistemas de inspeção (SIF, SIE ou SIM) – aplicáveis ao controle sanitário de produtos de origem animal, especialmente carnes;

4.2 Licitação Anterior:

(x) O objeto estudado foi adquirido anteriormente através do Pregão Eletrônico Nº012/2025, Contrato Administrativo Nº 051/2025, Processo Administrativo Nº 030/2025 e Edital Nº 013/2025, e as informações contidas no feito foram consideradas no presente estudo para levantamento histórico de consumo e melhorias no devido planejamento.

() O objeto estudado não foi adquirido pela Administração nos últimos 03 anos portanto o presente estudo não teve como parâmetro contratação anterior.

4.3 Necessidade de Consolidação da Demanda para toda a Estrutura:

() Após a Solicitação da Demanda verificou-se a necessidade de consolidação da demanda para outras unidades da estrutura e constam as DFDs respectivas em anexo.

(x) Após a Solicitação da Demanda verificou-se que o objeto solicitado é específico da Secretaria Demandante e a aquisição não requer consolidação.

4.4 Modalidade de Licitação (Utilizando o Meio Eletrônico ou Não), com suas devidas justificativas:

A modalidade de licitação indicada para a presente contratação é o **Pregão, na forma Eletrônica**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de aquisição de bens e serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme evidenciado no Documento de Formalização da Demanda – DFD.

A adoção do pregão eletrônico justifica-se pela natureza padronizada dos itens a serem contratados, tais como gêneros alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e locação de equipamentos de uso comum, os quais possuem ampla oferta no mercado e permitem julgamento objetivo pelo critério de menor preço. Ademais, essa modalidade proporciona maior celeridade ao processo licitatório, simplificação das fases procedimentais, ampliação da competitividade, possibilitando a participação de fornecedores de diferentes localidades, o que tende a resultar em propostas mais vantajosas para a Administração Pública.





5. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE – ART 18, § 1º, INCISO I, DA LEI Nº 14.133/21

A realização dos eventos comemorativos alusivos ao aniversário do Município de Inocência/MS constitui ação institucional de relevante interesse público, voltada à promoção da integração social, valorização cultural e fortalecimento da identidade local. Trata-se de evento de grande porte, com estimativa de participação ampliada da população local e de visitantes, o que demanda planejamento prévio e adequado para garantir condições mínimas de atendimento, segurança alimentar e organização logística. Nesse contexto, evidencia-se a necessidade de estruturação de meios que possibilitem a execução das atividades previstas, assegurando o acesso universal e igualitário da população às ações promovidas pelo Poder Público.

Adicionalmente, verifica-se que a Administração Pública Municipal não dispõe, em sua estrutura ordinária, de capacidade operacional suficiente para suportar, de forma direta e integral, as demandas excepcionais decorrentes de eventos dessa magnitude, especialmente no que tange à manipulação, conservação e disponibilização de insumos em larga escala, bem como à manutenção das condições adequadas de higiene e salubridade dos ambientes. Tal cenário exige a adoção de medidas administrativas que garantam a continuidade e a qualidade dos serviços públicos ofertados durante o período festivo, evitando riscos à saúde pública, desorganização estrutural e prejuízos ao erário.

Ressalta-se, ainda, que foram consideradas alternativas administrativas como utilização de recursos próprios, compartilhamento intersetorial, parcerias institucionais, bem como hipóteses de cessão, comodato ou outras formas de disponibilização indireta de bens e insumos. Contudo, tais alternativas mostram-se insuficientes ou inviáveis para atender, com a eficiência e tempestividade necessárias, à totalidade da demanda identificada, sobretudo em razão do volume, especificidade técnica e necessidade de padronização exigidos para o atendimento adequado do público estimado. Assim, evidencia-se a necessidade de adoção de medidas que assegurem a adequada execução das atividades planejadas, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

6. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL – ART 18, § 1º, INCISO II, DA LEI Nº 14.133/21

A contratação pretendida encontra amparo no Plano Anual de Compras.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO – ART 18, §1º, INCISO III, DA LEI Nº 14.133/21

7.1 Da Forma de Solicitação do Objeto:

O objeto será solicitado pela secretaria demandante através de Pedido de Nota de empenho ou da Autorização de Fornecimento.

7.2 Do Prazo para início

O prazo para início será após a assinatura do Contrato

7.3 Do Local e prazo de entrega:

Considerando o cronograma dos eventos alusivos ao aniversário do Município de Inocência/MS 2026, a entrega dos itens deverá ocorrer de forma antecipada e programada, **em até 02 (dois) dias corridos antes do início do evento, previsto para 05 de abril de 2026**, garantindo adequada organização logística e preparo das atividades.

As entregas serão realizadas, preferencialmente, **em dias úteis**, nos horários das **07h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00**, salvo necessidade devidamente justificada pela Administração em razão da natureza do evento.

O local de entrega/execução será a sede da Secretaria Municipal de Esporte, Cultura e Lazer, situada na **Rua Filo Ribeiro, Bairro Jardim Bom Jesus, s/nº (antiga casa de velório), CEP 79583-008**, ou em outro local previamente indicado pela Administração, conforme necessidade operacional do evento.

As condições estabelecidas visam assegurar a adequada logística, armazenamento e distribuição dos itens, garantindo a eficiência na execução e o atendimento pleno do interesse público.

7.4 Da Vigência da Contratação:

A vigência da contratação será de **03 (três) meses**, contados a partir da data de assinatura do contrato, período suficiente para contemplar a execução, entrega e eventual suporte necessário durante a realização do evento, conforme previsto no DFD.

7.5 Da forma do recebimento:

Os bens fornecidos serão recebidos **provisoriamente** pelo fiscal do contrato, no prazo de até **03 (três) dias úteis**, contados da data da entrega, mediante conferência quantitativa e verificação inicial das condições dos





produtos (integridade, validade, acondicionamento e conformidade com as especificações), com a formalização do respectivo Termo de Recebimento Provisório.

O recebimento **definitivo** será realizado pelo gestor do contrato ou comissão designada, no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento provisório, após verificação detalhada da qualidade, adequação sanitária e conformidade dos itens com as exigências do Termo de Referência e da proposta apresentada, mediante emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

Os produtos deverão atender rigorosamente às normas sanitárias e de qualidade, especialmente no caso de gêneros alimentícios, devendo estar dentro do prazo de validade, em condições adequadas de armazenamento e transporte, e devidamente certificados pelos órgãos competentes, quando aplicável.

O contratado ficará obrigado a **substituir, reparar ou corrigir**, às suas expensas, no todo ou em parte, os itens que apresentarem vícios, defeitos, avarias, impropriedade para consumo ou desacordo com as especificações exigidas, não sendo aceitos produtos em desconformidade.

A Administração poderá rejeitar, no todo ou em parte, os itens entregues em desacordo com as especificações técnicas, qualidade exigida ou condições estabelecidas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil e administrativa da contratada pela qualidade, segurança e adequada execução do objeto contratado, especialmente quanto à segurança alimentar e ao atendimento das normas sanitárias vigentes.

7.6 Do Prazo para eventual substituição:

Os itens rejeitados, no todo ou em parte, deverão ser substituídos no prazo máximo de **02 (dois) dias corridos**, contados da notificação da contratante, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

Excepcionalmente, quando a rejeição ocorrer no dia da realização do evento ou em prazo que comprometa sua execução, a substituição deverá ocorrer **de forma imediata**, em tempo hábil que não prejudique o andamento das atividades, garantindo a continuidade do atendimento ao público e a regular execução do objeto.

A substituição deverá observar integralmente as especificações técnicas, padrões de qualidade e exigências sanitárias previstas, sendo vedada a reposição por itens de qualidade inferior ou em desacordo com o Termo de Referência.

7.7 Do Prazo para o Pagamento:

O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

7.8 Da modalidade licitatória recomendada

A modalidade de licitação indicada para a presente contratação é o **Pregão, na forma Eletrônica**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de aquisição de bens e serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme evidenciado no Documento de Formalização da Demanda – DFD.

7.9 Demais requisitos que se julgar necessário para o objeto:

Para fins de adequada execução do objeto e garantia do interesse público, a futura contratada deverá atender aos seguintes requisitos mínimos:

- **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução anterior de fornecimento compatível com o objeto da contratação, em características, quantidades e complexidade, especialmente no atendimento a eventos de médio ou grande porte;
- **Alvará de Funcionamento vigente**, expedido pelo órgão competente do município sede da empresa, compatível com as atividades desenvolvidas;
- **Licença/Alvará Sanitário vigente**, emitido pela autoridade sanitária competente, para os fornecedores de gêneros alimentícios, comprovando que o estabelecimento atende às normas de higiene e segurança alimentar;
- **Comprovação de registro em órgão de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM)**, quando aplicável, especialmente para fornecimento de carnes e produtos de origem animal;
- **Declaração de que dispõe de condições adequadas de transporte e armazenamento**, incluindo quando necessário, veículos apropriados para transporte de alimentos perecíveis (refrigerados ou isotérmicos), garantindo a manutenção da qualidade e segurança dos produtos;





- **Comprovação de que os produtos atendem às normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes**, incluindo rotulagem, validade e condições de acondicionamento;
- **Declaração de que possui estrutura logística suficiente** para atendimento das entregas nos prazos estabelecidos, inclusive em caráter emergencial durante a realização do evento;
- **Declaração de compromisso com a substituição imediata de itens** em caso de desconformidade, especialmente durante a execução do evento, conforme previsto neste estudo;
- **Regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária**, conforme exigido pela Lei nº 14.133/2021;
- **Demais documentos de habilitação jurídica e econômico-financeira**, conforme legislação vigente.

Tais requisitos visam assegurar que a contratação recaia sobre empresa apta a executar o objeto com qualidade, segurança sanitária e eficiência logística, minimizando riscos à Administração e à população atendida durante o evento.

7.10 Justificativa para dispensa do IRP (INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO) – em caso de SRP.

Não se aplica

8. DA ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE – ART 18, § 1º, INCISO IV DA LEI Nº 14.133/21

8.1 O objeto a ser adquirido possui as especificações técnicas descritas e a estimativa a ser adquirida:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1 085.009.658	ÁGUA MINERAL: NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA PET, TAMPA C/ROSCA E LACRE; CONTENDO 500 ML, VALIDADE 11 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; PACOTE COM 12 UNIDADES; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O (DEC.3029 DE 16/04/99) E (RDC Nº274, DE 22/09/2005) E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	FARDO	100
2 003.002.054	ALHO, BRANCO –PRONTO PARA USO, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA - COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS. EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, 1 kg.	KG	10
3 085.015.010	ARROZ AGULHINHA-PCT 5KG ARROZ AGULHINHA, BRANCO, TIPO 1, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, NÃO DEVE ESTAR COM SABOR ARDIDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE DE 05 KG , CONTENDO EXTERNAMENTE ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PCT	60
4 096.003.498	BRILHO ALUMINIO FRASCO DE 500ML	UND	12
5 085.010.713	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTE ALCATRA , FORNECIDA EM MANTAS, SEM OSSO, COM AIXO TEOR DE GORDURA APARENTE, PODENDO SER RESFRIADA OU CONGELADA. ROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E ODOR PRÓPRIO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A CARNE DEVERÁ SER SERENADA PREVIAMENTE, PERMANECENDO EM REPOUSO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO APÓS O ABATE, GARANTINDO MELHOR MACIEZ, SABOR E QUALIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO, SENDO ADEQUADO PARA CONSUMO HUMANO. DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM NOME DO PRODUTO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, CONTENDO REGISTRO EM ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (SIF, SIE OU SIM). O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVERÃO OCORRER EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE TEMPERATURA E HIGIENE, GARANTINDO A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. CLÁUSULA DE PROCEDÊNCIA E QUALIDADE:O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A CARNE É PROVENIENTE DE CORTES IN NATURA, NÃO REPROCESSADA, SEM MISTURA DE RESÍDUOS OU SOBRAS, ASSEGURANDO INTEGRIDADE, FRESCOR E CONFORMIDADE COM NORMAS	KG	1500

Município de Inocência/MS
Este documento foi assinado digitalmente por Jonathan Fernandes de Freitas (CPF 046.###.###-70) e pode ser validado pelo QR Code ao lado e ou pelo link:
<https://sistemas.inocencia.ms.gov.br/documento/Assinado/176615>. Folha 4 de 13





		SANITÁRIAS. PRODUTOS FORA DESTES PADRÕES SERÃO RECUSADOS SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE		
6	085.010.714	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTE LAGARTO , FORNECIDA EM MANTAS, SEM OSSO, COM BAIXO TEOR DE GORDURA APARENTE, PODENDO SER RESFRIADA OU CONGELADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E ODOR PRÓPRIO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A CARNE DEVERÁ SER SERENADA PREVIAMENTE, PERMANECENDO EM REPOUSO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO APÓS O ABATE, GARANTINDO MELHOR MACIEZ, SABOR E QUALIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO, SENDO ADEQUADO PARA CONSUMO HUMANO. DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, IDENTIFICADA COM NOME DO PRODUTO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, COM REGISTRO EM ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (SIF, SIE OU SIM).O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVERÃO OCORRER EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE TEMPERATURA E HIGIENE, GARANTINDO A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. CLÁUSULA DE PROCEDÊNCIA E QUALIDADE: O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A CARNE É PROVENIENTE DE CORTES IN NATURA, NÃO REPROCESSADA, SEM MISTURA DE RESÍDUOS OU SOBRAS, ASSEGURANDO INTEGRIDADE, FRESCOR E CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS. PRODUTOS FORA DESTES PADRÕES SERÃO RECUSADOS SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.	KG	1500
7	085.010.715	CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO PATINHO , FORNECIDA OBRIGATORIAMENTE RESFRIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSO, CARTILAGENS, NERVOS OU APONEUROSOS, COM BAIXO TEOR DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, TEXTURA FIRME E ODOR PRÓPRIO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A MOAGEM DEVERÁ SER REALIZADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO, SENDO APROPRIADO PARA CONSUMO HUMANO. DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, IDENTIFICADA COM NOME DO PRODUTO, DATA DE MOAGEM OU EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, COM REGISTRO EM ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (SIF, SIE OU SIM). O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVERÃO OCORRER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. CLÁUSULA DE PROCEDÊNCIA E QUALIDADE: O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A CARNE MOÍDA É PROVENIENTE DE CORTES IN NATURA, NÃO REPROCESSADA, SEM MISTURA DE RESÍDUOS OU SOBRAS, ASSEGURANDO INTEGRIDADE, FRESCOR E CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS. PRODUTOS FORA DESTES PADRÕES SERÃO RECUSADOS SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.	KG	300
8	130.002.198	CARVÃO: CARVÃO VEGETAL PARA CHURRASCO PACOTE DE 10 KG	PCT	30
9	085.006.632	CEBOLA DE PRIMEIRA, BRANCA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES. SACO COM 20 KG	SACO	3
10	085.013.799	CENOURA IN NATURA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, LIMPA E SEM MANCHAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	CX	5
11	085.006.604	CHEIRO VERDE - SALSINHA + CEBOLINHA, LAVADAS EM MAÇO COMPOSTO COM AS DUAS HORTALIÇAS, FRESCAS, SEM FOLHAS AMARELADAS E SECAS, SEM MANCHAS ESCURAS SEM CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS ÀS FOLHAS.	MAÇO	8
12	096.001.374	COPO DESCARTÁVEL 300ML - CONFECCIONADO COM RESINA TERMOPLÁSTICA BRANCA OU TRANSLÚCIDA. OS COPOS DEVEM SER HOMOGÊNEOS, ISENTOS DE MATERIAIS, BOLHAS, RACHADURA, FUSOS, DEFORMAÇÕES, BORDAS AFIADAS OU REBARBAS, NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE INTERNA OU EXTERNA. ACONDICIONADO CONFORME PRAXE DO FABRICANTE, DE FORMA A GARANTIR A INTEGRIDADE E HIGIENE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E QUANTIDADE. PACOTE COM 100 UNIDADES.	PCT	100

Município de Inocência/MS
Este documento foi assinado digitalmente por Jonathan Fernandes de Freitas (CPF 046.###.###-70) e pode ser validado pelo QR Code ao lado e ou pelo link:
<https://significiencia.lxsistemas.com.br/documento/documentoAssinado/176615>. Folha 5 de 13





13	267.001.022	ESPONJA DUPLA FACE	UND	10
14	085.015.080	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA PRODUTO OBTIDO DOS PROCESSOS DE RALAR E TORRAR A MANDIOCA. FINA, SECA, BRANCA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	PCT	200
15	085.014.997	FARINHA DE MILHO: FARINHA EM MILHO FLOCADA FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, BEM VEDADOS, COM 1KG CADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	40
16	096.001.489	GARFINHOS DESCARTÁVEIS: GARFO DESCARTÁVEL, MATERIAL PLÁSTICO, COR BRANCA, APLICAÇÃO REFEIÇÃO. (TAM GRANDE) MATERIAL RESISTENTE PACOTE COM 100 UNIDADES.	PCT	50
17	085.009.667	GELO EM CUBOS PRODUZIDO EM ÁGUA POTÁVEL - PACOTE DE 10KG	PCT	250
18	096.001.487	LÃ DE AÇO OU PALHA DE AÇO: COMPOSIÇÃO DE AÇO CARBONO, PRODUTO ABRASIVO. MATERIAL NÃO DEGRADÁVEL, CONSTITUÍDO POR CONJUNTO DE LINHAS DE AÇO MUITO FINAS E ENTRELAÇADAS, USADO NO TRABALHO DE ACABAMENTO E POLIMENTO DE OBJETOS DE ALUMÍNIO OU METAL, BEM COMO EM LIMPEZA DOMÉSTICA.	PCT	10
19	211.002.851	LOCAÇÃO DE CAIXA TÉRMICA GRANDE 500L	UND	10
20	085.013.803	MANDIOCA- TIPO AMARELA, DESCASCADA, CONGELADA, DE PRIMEIRA, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, UNIFORMES, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRES DE CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS (CNNPA).	KG	600
21	085.004.271	OLEO DE SOJA CX C/ 20 UNID.	CX	8
22	096.001.452	PANO DE PRATO - 100% ALGODÃO, TECIDO ENCORPORADO, ÓTIMA ABSORÇÃO, ESTAMPAS VARIADAS, ACABAMENTO EM OVERLOQUE OU BAINHA, MEDIDA APROXIMADA 42X63CM.	UND	12
23	096.001.475	PAPEL ALUMÍNIO EM ROLO 7,5M X 45CM	ROLO	30
24	267.001.227	PIMENTA VERDE	KG	5
25	096.001.488	PRATOS DESCARTÁVEIS: MATERIAL DE ISOPOR APLICAÇÃO REFEIÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DESCARTÁVEL, PRT 05, COMPOSIÇÃO MANTA DE POLIESTIRENO EXTRUTURADA-XPS PACOTE COM 20 UNIDADES	PCT	80
26	085.015.097	PRODUTO REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, GARRAFA PET DE 2 LITROS, ACONDICIONADO EM FARDO COM 06 UNIDADES. COMPOSIÇÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, EXTRATO VEGETAL DE GUARANÁ, AROMA NATURAL, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADORES SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO, CORANTE CAMELO TIPO IV.O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ADEQUADO PARA CONSUMO HUMANO, LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS OU QUÍMICOS, E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE INFORMADO PELO FABRICANTE. A EMBALAGEM DEVERÁ SER RESISTENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, VOLUME, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, E REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVERÃO OCORRER EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E TEMPERATURA, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CLÁUSULA DE PROCEDÊNCIA E QUALIDADE: O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO É ORIGINAL, DE FABRICAÇÃO REGULAR E EM CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS, SENDO RECUSADO QUALQUER ITEM VENCIDO, VIOLADO OU FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DESCRITAS SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.	FARDO	200
27	098.001.176	SACO PARA LIXO 100 LITRO REFORÇADO	PCT	3
28	096.004.567	SACO PLÁSTICO PARA FREEZER: BOBINA PLÁSTICA PICOTADA COM CAPACIDADE 10 kg COM 500 UNIDADES: SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, LISO, ALTA DENSIDADE, ATÓXICO E INODORO. COM CAPACIDADE PARA 10 kg E DIMENSÃO APROXIMADA DE 35X50CM. APRESENTAÇÃO EM BOBINA TUBULAR COM APROXIMADAMENTE 500 SACOS	UND	1





Justificativa das quantidades conforme informações constantes no Documento de Formalização da Demanda – DFD:

Tabela Comparativa – Quantitativos (2025 x 2026)

Item	Descrição	Quant. 2025	Quant. 2026
01	Arroz Agulhinha	140	60
02	Óleo de Soja	10	8
03	Cenoura	5	5
04	Farinha de Mandioca	73	200
05	Farinha de Milho	20	40
06	Alho	30	10
07	Mandioca	540	600
08	Cheiro Verde	20	8
09	Pimenta	10	5
10	Lã de Aço	2	10
11	Pano de Prato	12	12
12	Prato Descartável	500	80
13	Garfo Descartável	80	50
14	Carvão	60	30
15	Água Mineral	80	100
16	Brilha Alumínio	6	12
17	Espanja	10	10
18	Papel Alumínio	20	30
19	Saco para Freezer	3	1
20	Saco de Lixo	20	3
21	Cebola	2	3
22	Refrigerante	410	200
23	Gelo	220	250
24	Carne (Alcatra)	475	1500
25	Carne (Lagarto)	475	1500
26	Carne Moída (Patinho)	210	300
27	Caixa Térmica (locação)	20	10
28	Copo Descartável	100	100

A definição dos quantitativos estimados para a presente contratação foi realizada com base em critérios técnicos e operacionais, considerando, principalmente, o histórico de eventos anteriores promovidos pelo Município de Inocência/MS, bem como a ampliação da programação prevista para as comemorações do aniversário municipal no exercício de 2026. Conforme informações constantes na DFD, estima-se um público aproximado de **5.000 participantes**, incluindo munícipes e visitantes de cidades vizinhas, o que impacta diretamente no dimensionamento dos insumos necessários.

Para o cálculo dos gêneros alimentícios, foram adotados parâmetros médios de consumo por pessoa, compatíveis com eventos de grande porte e longa duração (entre 4 e 6 horas), considerando aproximadamente **400g a 500g de proteína por adulto**, além de cerca de **150g de guarnições** (arroz, mandioca, farofa e complementos). Também foi previsto incremento aproximado de **20% na oferta de bebidas**, especialmente água e refrigerantes, em razão das condições climáticas da região e do tempo de permanência do público.

No que se refere aos materiais descartáveis, itens de limpeza e apoio logístico, os quantitativos foram dimensionados com base na necessidade de garantir adequado atendimento, higiene e organização do evento, evitando filas, desabastecimento e acúmulo de resíduos, fatores observados em edições anteriores. Ressalta-se ainda que parte dos quantitativos foi ajustada considerando o aproveitamento de insumos remanescentes de eventos recentes, demonstrando o compromisso com a economicidade e a eficiência na gestão dos recursos públicos.

Adicionalmente, foi aplicada margem de segurança técnica nos quantitativos globais, estimada em aproximadamente **15% acima do consumo anterior**, com o objetivo de assegurar a universalização do atendimento, prevenir falhas de planejamento e evitar a necessidade de contratações emergenciais ou aditivos contratuais durante a execução do evento. Dessa forma, os quantitativos definidos mostram-se adequados, proporcionais e compatíveis com a demanda estimada, atendendo aos princípios da eficiência, planejamento e interesse público.





9. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO – ART. 18, §1º, INCISO V, DA LEI Nº 14.133/21

A partir dos estudos realizados para o presente objeto, foram identificadas as seguintes soluções de mercado, com vistas a avaliar alternativas disponíveis e selecionar aquela mais vantajosa para a Administração Pública:

Solução 1 – Contratação integrada de empresa(s) para fornecimento dos itens (modelo adotado)

Consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e locação de caixas térmicas, conforme especificações padronizadas e quantitativos definidos no DFD.

Esta solução apresenta ampla disponibilidade no mercado, com diversos fornecedores aptos a atender a demanda, possibilitando competição efetiva no certame. Além disso, garante padronização dos insumos, maior controle logístico, cumprimento das normas sanitárias e entrega dentro dos prazos exigidos pelo evento.

Mostra-se a alternativa mais vantajosa, pois permite economia de escala, redução de riscos operacionais, centralização da responsabilidade contratual e maior eficiência na gestão e fiscalização, especialmente considerando a magnitude do evento e o volume de itens envolvidos.

Solução 2 – Aquisição fracionada por item ou grupo de itens (múltiplos contratos)

Consiste na realização de contratações separadas para cada grupo de itens (gêneros alimentícios, carnes, descartáveis, materiais de limpeza e locação de equipamentos), por meio de diferentes processos licitatórios ou fornecedores distintos.

Embora permita maior especialização por fornecedor, essa solução apresenta desvantagens relevantes, como aumento da complexidade administrativa, maior risco de descontinuidade no fornecimento, dificuldade de coordenação logística entre múltiplos contratos e elevação dos custos operacionais. Além disso, amplia o risco de atrasos e falhas na execução, especialmente em evento com data definida e grande público.

Solução 3 – Execução direta pela Administração (recursos próprios)

Consiste na aquisição direta de insumos de forma pulverizada e execução logística com equipe própria da Administração Municipal.

Essa alternativa mostra-se limitada e, em grande parte, inviável, tendo em vista a ausência de estrutura operacional adequada para armazenamento, transporte, controle sanitário e distribuição em larga escala, além da insuficiência de recursos humanos especializados para atender à demanda do evento. Tal modelo também aumenta o risco de falhas operacionais e de descumprimento de normas sanitárias.

Solução 4 – Parcerias, doações, comodato ou permutas

Consiste na obtenção dos insumos e equipamentos por meio de parcerias institucionais, apoio de empresas locais, doações ou cessão de bens.

Embora possa complementar pontualmente a execução do evento, essa solução não garante previsibilidade, padronização, quantidade suficiente e controle de qualidade dos itens necessários, sendo inadequada como solução principal para atendimento integral da demanda.

Conclusão do Levantamento de Mercado:

Diante das alternativas analisadas, verifica-se que a **Solução 1 (contratação por meio de processo licitatório, preferencialmente pregão eletrônico, com fornecimento estruturado dos itens)** é a que melhor atende ao interesse público, por apresentar maior viabilidade técnica, segurança jurídica, eficiência operacional e economicidade, garantindo o adequado atendimento à população durante a realização do evento.

10. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – ART 18, § 1º, INCISO VI DA LEI Nº 14.133/21

De acordo com a formação de preços realizada pelo setor competente, conforme levantamento constante no Quadro Demonstrativo de Preços – Cotação nº 00274/26 anexado ao processo, o valor estimado para a contratação é de aproximadamente **R\$ 178,211,85 (cento e setenta e oito mil duzentos e onze reais e oitenta e cinco centavos)**, conforme média obtida a partir das propostas válidas.

- ✓ Os valores estimados refletem a média de mercado, garantindo razoabilidade, economicidade e compatibilidade com os preços praticados;
- ✓ A metodologia adotada está em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.
- ✓ O levantamento considerou fornecedores como:

- **FORNEC. 1** - GLOBAL SOFTWARE E INFORMAÇÃO LTDA – CNPJ: 08.358.692/0001-56
- **FORNEC. 2** - LEMA COMÉRCIO DE PRODUTOS DE LIMPEZA LTDA – CNPJ: 40.686.937/0001-87
- **FORNEC. 3** - NP TECNOLOGIA E GESTÃO DE DADOS LTDA – CNPJ: 07.797.967/0001-95





- **FORNEC. 4 - PAULA & RIBEIRO LTDA – CNPJ: 08.020.817/0001-33**

Ressalta-se que, para fins de apuração da média, foram desconsiderados os valores destacados em **vermelho** no quadro comparativo, tendo em vista que se apresentaram significativamente superior aos demais preços coletados, caracterizando-se como valores elevados (outliers), os quais poderiam comprometer a fidedignidade da estimativa;

ITEM	QTD	DESCRIÇÃO	FORNEC. 1 (R\$)	FORNEC. 2 (R\$)	FORNEC. 3 (R\$)	FORNEC. 4 (R\$)	MÉDIA
1	100	Água mineral 510ml	R\$ 12,28	R\$ 24,30	R\$ 22,08	-	R\$ 19,55
2	10	Alho branco	R\$ 20,80	R\$ 27,60	R\$ 20,78	-	R\$ 23,06
3	60	Arroz 5kg	R\$ 17,36	R\$ 24,99	R\$ 18,58	-	R\$ 17,97
4	12	Brilho alumínio 500ml	R\$ 6,09	R\$ 7,36	R\$ 6,13	-	R\$ 6,53
5	1500	Carne alcatra	R\$ 39,17	R\$ 68,30	R\$ 41,46	R\$ 50,00	R\$ 43,54
6	1500	Carne lagarto	R\$ 38,40	R\$ 67,60	R\$ 41,22	R\$ 50,00	R\$ 43,21
7	300	Carne moída	R\$ 36,63	R\$ 44,60	R\$ 40,93	R\$ 40,00	R\$ 40,54
8	30	Carvão 10kg	R\$ 47,94	R\$ 62,30	R\$ 55,85	-	R\$ 55,36
9	3	Cebola saco	R\$ 65,85	R\$ 97,60	R\$ 67,31	-	R\$ 66,58
10	5	Cenoura	R\$ 135,67	R\$ 152,00	R\$ 131,46	-	R\$ 139,71
11	8	Cheiro verde	R\$ 11,40	R\$ 15,60	R\$ 9,13	-	R\$ 10,27
12	100	Copo descartável 300ml	R\$ 12,46	R\$ 13,60	R\$ 11,14	-	R\$ 12,40
13	10	Esponja dupla face	R\$ 1,98	R\$ 2,38	R\$ 1,81	-	R\$ 2,06
14	200	Farinha de mandioca	R\$ 10,73	R\$ 19,30	R\$ 8,61	-	R\$ 9,67
15	40	Farinha de milho	R\$ 15,00	R\$ 27,60	R\$ 17,38	-	R\$ 16,19
16	50	Garfinhos descartáveis	R\$ 12,72	R\$ 14,30	R\$ 12,13	-	R\$ 13,05
17	250	Gelo em cubos	R\$ 21,85	R\$ 37,60	R\$ 18,69	-	R\$ 20,27
18	10	Lã de aço	R\$ 42,69	R\$ 54,60	R\$ 39,98	-	R\$ 41,34
19	10	Caixa térmica 500L	R\$ 293,67	R\$ 360,00	R\$ 371,67	-	R\$ 341,78
20	600	Mandioca	R\$ 8,38	R\$ 9,30	R\$ 9,16	-	R\$ 8,95
21	8	Óleo de soja	R\$ 147,26	R\$ 193,60	R\$ 155,30	-	R\$ 165,39
22	12	Pano de prato	R\$ 12,88	R\$ 16,30	R\$ 14,64	-	R\$ 14,61
23	30	Papel alumínio	R\$ 15,20	R\$ 38,60	R\$ 16,38	-	R\$ 15,79
24	5	Pimenta verde	R\$ 41,00	R\$ 54,90	R\$ 37,49	-	R\$ 39,25
25	80	Pratos descartáveis	R\$ 27,49	R\$ 24,60	R\$ 27,07	-	R\$ 26,39
26	200	Refrigerante 2L	R\$ 33,25	R\$ 37,20	R\$ 29,27	-	R\$ 33,24
27	3	Saco lixo 100L	R\$ 62,47	R\$ 110,00	R\$ 66,34	-	R\$ 64,41
28	1	Saco plástico freezer	R\$ 62,64	R\$ 118,00	R\$ 51,79	-	R\$ 57,22

11. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO TODO – ART 18, § 1º, INCISO VII DA LEI Nº 14.133/21

Diante das alternativas disponíveis no mercado, considerando-se aspectos como economicidade, competitividade, padronização e atendimento ao interesse público, conclui-se que a melhor solução consiste na **aquisição parcelada de gêneros alimentícios, materiais de consumo e insumos diversos**, por meio de fornecedores devidamente habilitados, conforme especificações e quantitativos definidos neste estudo.

A solução adotada contempla o fornecimento de itens essenciais para atendimento das demandas institucionais, incluindo produtos alimentícios perecíveis e não perecíveis, materiais descartáveis e insumos de apoio, observando critérios de qualidade, regularidade no abastecimento e adequação às normas sanitárias vigentes.

A contratação deverá ocorrer com base no **menor preço por item**, garantindo maior competitividade entre os fornecedores e possibilitando a seleção das propostas mais vantajosas para a Administração Pública.





No que se refere aos insumos, os produtos deverão atender às especificações técnicas mínimas descritas no Termo de Referência, incluindo padrões de qualidade, acondicionamento, validade e segurança para consumo, quando aplicável.

Quanto à garantia, considerando a natureza dos itens (bens de consumo imediato), não se aplica garantia contratual prolongada, devendo, entretanto, os produtos atenderem às condições adequadas de uso e consumo no ato da entrega, sendo passíveis de substituição em caso de desconformidade.

No tocante à manutenção e assistência técnica, tais exigências não se aplicam, em razão da natureza dos objetos contratados.

A escolha desta solução se justifica tecnicamente pela sua **simplicidade operacional, ampla oferta no mercado e facilidade de fornecimento**, e economicamente pela possibilidade de obtenção de melhores preços por meio da concorrência entre fornecedores, bem como pela adoção de critérios que evitam sobre preço, como a desconsideração de valores excessivamente elevados na formação da média de mercado.

Dessa forma, a solução proposta mostra-se adequada, eficiente e alinhada aos princípios da Administração Pública, especialmente os da economicidade, eficiência e vantagem.

12. DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO – ART 18, § 1º, INCISO VIII DA LEI Nº 14.133/21

(X) A aquisição do objeto estudado se dará de forma parcelada por item, com o objetivo de ampliar a competitividade do certame, possibilitando a participação de um maior número de fornecedores, inclusive micro e pequenas empresas, em conformidade com os princípios da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

O parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável, considerando que os itens a serem adquiridos são independentes entre si, não havendo prejuízo à padronização ou à execução contratual. Ao contrário, tal medida contribui para a obtenção de melhores preços unitários, uma vez que permite que fornecedores participem apenas nos itens em que possuem maior capacidade de fornecimento.

Além disso, o parcelamento favorece a economicidade, ao evitar a concentração do fornecimento em um único contratado e estimular a concorrência, bem como possibilita maior eficiência na gestão contratual.

Ressalta-se, ainda, que a divisão por item não compromete a logística, o controle ou a fiscalização da execução, sendo plenamente compatível com a natureza dos objetos contratados.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da contratação é a medida mais adequada ao atendimento do interesse público, nos termos do art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021.

() A contratação do objeto não será parcelada por item, considerando prejuízos para o município em relação à economia de escala e o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, inclusive tentando a facilitação da fiscalização pela incidência de um só plano.

13. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS – ART 18, § 1º, INCISO IX DA LEI Nº 14.133/21

A presente contratação tem como objetivo assegurar o adequado atendimento das demandas institucionais, garantindo o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, materiais de consumo e insumos necessários ao desenvolvimento das atividades da Administração Pública.

Como resultados pretendidos, destacam-se:

- **Garantia de abastecimento regular e contínuo**, evitando desabastecimento e prejuízos à execução das atividades administrativas e operacionais;
- **Obtenção da proposta mais vantajosa**, mediante a ampliação da competitividade, especialmente em razão do parcelamento por item, possibilitando a participação de diversos fornecedores;
- **Economicidade na contratação**, com a seleção de preços compatíveis com os praticados no mercado, considerando metodologia adequada de formação de preços e desconsideração de valores excessivamente elevados;
- **Qualidade dos produtos adquiridos**, assegurando que os itens atendam às especificações técnicas exigidas, normas sanitárias e condições adequadas de consumo e utilização;
- **Eficiência na gestão dos recursos públicos**, promovendo melhor planejamento, controle e fiscalização da execução contratual;
- **Transparência e conformidade legal**, com observância integral às disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis;





- **Fomento à economia local e regional**, incentivando a participação de micro e pequenas empresas no processo licitatório.

Dessa forma, espera-se que a contratação contribua diretamente para a melhoria da prestação dos serviços públicos, com maior eficiência, economicidade e atendimento ao interesse coletivo.

14. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO – ART 18, § 1º, INCISO X DA LEI Nº 14.133/21

(X) O objeto estudado não requer adequações do ambiente do órgão.

() O objeto estudado requer as adaptações abaixo descritas para a sua correta e eficiente operacionalização:

15. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES – ART 18, § 1º, INCISO XI DA LEI Nº 14.133/21

() O objeto ora estudado não exige contratação correlata para a sua imediata operacionalização.

(X) O objeto ora estudado exige contratação correlata para viabilizar sua plena execução, as quais ocorrerão por meio de processos específicos, em andamento ou a serem formalizados pela Administração.

Para a adequada realização do evento ao qual se destina a presente contratação, serão necessárias as seguintes contratações correlatas:

- **Serviços de sonorização**, para garantir a adequada comunicação e ambientação sonora do evento;
- **Locação e montagem de palco**, necessários à realização das atividades programadas;
- **Contratação de mão de obra para preparo de alimentação**, assegurando o atendimento ao público participante;
- **Serviços de brigadista**, visando à segurança dos participantes e ao atendimento de exigências legais relativas à prevenção de incêndios e emergências.

Tais contratações possuem natureza complementar ao objeto principal, sendo indispensáveis para a execução integral do evento, porém serão conduzidas por processos administrativos próprios, não havendo dependência técnica direta entre os contratos, mas sim uma **relação de complementaridade operacional**.

Dessa forma, resta caracterizada a existência de contratações correlatas, necessárias ao pleno atendimento do interesse público envolvido.

16. DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO - ART 18, § 1º, INCISO XII DA LEI Nº 14.133/21

() Para a presente contratação não se verificam impactos ambientais passíveis de registro.

(x) Para a presente contratação, verifica-se o impacto ambiental abaixo relatado, sendo sugeridas as ações pontuadas a seguir para combater/diminuir os efeitos:

A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do objeto, no que couber, conforme disposto na Instrução Normativa SLTI/MP nº 1/2010 e Decreto no 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República.

17. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO - ART 18, § 1º, INCISO XIII DA LEI Nº 14.133/21

Com base nos estudos ora realizados por esta Equipe, DECLARA que:

(x) É VIÁVEL a contratação proposta pela unidade requisitante.

() NÃO É VIÁVEL a contratação proposta pela unidade requisitante.

() A presente contratação teve a sua viabilidade alterada, conforme abaixo:

18. DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

18.1 Análise de Riscos

A análise de riscos da presente contratação tem como objetivo identificar, avaliar e propor medidas para mitigar possíveis eventos que possam comprometer o alcance dos resultados pretendidos.

Considerando a natureza do objeto (fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de consumo e insumos para evento), foram identificados os seguintes riscos:

Matriz de Riscos

RISCO	PROBABILIDADE	IMPACTO	MEDIDAS MITIGADORAS
ATRASO NA ENTREGA DOS PRODUTOS	Média	Alto	Estabelecer prazos claros no contrato e aplicar sanções em caso de descumprimento
FORNECIMENTO DE PRODUTOS EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES	Média	Alto	Exigir conferência no recebimento e previsão de substituição imediata
PRODUTOS COM BAIXA QUALIDADE OU IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO	Baixa	Alto	Exigir validade adequada, inspeção e conformidade com normas sanitárias

Este documento foi assinado digitalmente por Jonathan Fernandes de Freitas (CPF 046.###.###-70) e pode ser validado pelo QR Code ao lado e ou pelo link: <https://signinocencia.lxsistemas.com.br/documento/documentoAssinado/176615>. Folha 11 de 13





DESABASTECIMENTO OU NÃO ENTREGA POR PARTE DO FORNECEDOR	Baixa	Alto	Prever penalidades contratuais e possibilidade de convocação do próximo colocado
OSCILAÇÃO DE PREÇOS DE MERCADO	Média	Médio	Utilizar pesquisa de preços atualizada e critérios adequados de formação de média
FALHAS NA LOGÍSTICA DE ENTREGA (QUANTIDADE/LOCAL)	Média	Médio	Definir claramente locais, horários e responsáveis pelo recebimento
PROBLEMAS NA EXECUÇÃO DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS (SOM, PALCO, ETC.)	Baixa	Alto	Planejamento prévio e acompanhamento dos contratos vinculados ao evento
FALHAS NO ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS APÓS ENTREGA	Baixa	Médio	Garantir condições adequadas de armazenamento pela Administração

19. DA FISCALIZAÇÃO

- **19.1** Fica designada como **fiscal titular** do contrato a servidora **Janete de Lima Kraemer da Silva**, matrícula nº **431/2025**, responsável pelo acompanhamento, fiscalização e verificação da correta execução dos serviços, nos termos da legislação vigente.
- **19.2** Fica designada como **fiscal suplente** a servidora **Eleneide Ferreira da Silva**, que atuará nos casos de afastamento ou impedimento da titular.
- **19.3** Fica designado como **gestor** de contrato o Sr. **Jonathan Fernandes de Freitas**, Secretário Municipal de Esporte, Cultura e Lazer, conforme Portaria nº **855/2025**, responsável pela gestão administrativa do contrato, coordenação da execução contratual e adoção das providências necessárias ao fiel cumprimento do ajuste.

São competências do gestor do contrato:

- Acompanhar, sempre que possível, o andamento das contratações que ficarão sob sua responsabilidade;
- Manter registro atualizado das ocorrências relacionadas à execução do contrato;
- Acompanhar e fazer cumprir o cronograma de execução e os prazos previstos no ajuste;
- Acompanhar o prazo de vigência do contrato;
- Solicitar, com justificativa, a rescisão de contrato;
- Emitir parecer sobre fato relacionado à gestão do contrato;
- Orientar o fiscal de contrato sobre os procedimentos a serem adotados no decorrer da execução do contrato;
- Solicitar à contratada, justificadamente, a substituição do preposto ou de empregado desta, seja por comportamento inadequado à função, seja por insuficiência de desempenho;
- Determinar formalmente à contratada a regularização das falhas ou defeitos observados, assinalando prazo para correção, sob pena de sanção;
- Solicitar ao órgão competente, com justificativa, quaisquer alterações, supressões ou acréscimos contratuais, observada a legislação pertinente;
- Solicitar orientação de ordem técnica aos diversos órgãos da Administração, de acordo com suas competências;
- Conferir o atesto do fiscal de contrato e encaminhar para pagamento faturas ou notas fiscais com as devidas observações e glosas, se for o caso;
- Solicitar ao órgão financeiro competente, com as devidas justificativas, emissão, reforço ou anulação, total ou parcial, de notas de empenho, bem como inclusão de valores na rubrica de Restos a Pagar;
- Solicitar a prestação, complementação, renovação, substituição ou liberação da garantia exigida nos termos do Art. 96, da Lei nº 14.133/2021;
- Executar outras ações de gestão que se façam necessárias ao pleno acompanhamento, fiscalização e controle das atividades desempenhadas pela contratada, a fim de garantir o fiel cumprimento das obrigações pactuadas e a observância do princípio da eficiência;
- Agendar e observar os prazos pactuados no contrato sob sua responsabilidade;
- Comunicar-se com a Administração ou com terceiros sempre por escrito e com a antecedência necessária;
- Notificar formalmente à contratada sobre toda e qualquer decisão da Administração que repercuta no contrato;
- Fundamentar, por escrito, todas as suas decisões, com observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público e outros correlatos;
- Juntar todos os documentos obrigatórios à gestão do contrato nos devidos processos;
- Instruir em processo apartado todos os documentos pertinentes à gestão do contrato que não se enquadram no inciso anterior;

São competências do fiscal de contrato

- Prestar informações a respeito da execução dos serviços e apontar ao gestor do contrato eventuais irregularidades ensejadoras de penalidade ou glosa nos pagamentos devidos à contratada;
- Manter o controle das ordens de serviço emitidas e cumpridas, quando cabível;
- Conhecer as obrigações contratuais que afetem diretamente a fiscalização do contrato;
- Zelar pelo fiel cumprimento dos contratos sob sua fiscalização;





- Verificar a conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de acordo com o objeto do contrato e respectivas cláusulas contratuais;
- Atestar formalmente a execução do objeto do contrato, atestar as notas fiscais e as faturas correspondentes a sua prestação;
- Informar ao gestor do contrato sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos produtos ou serviços fornecidos pela contratada;
- Propor soluções para regularização das faltas e problemas observados, sem prejuízo das penalidades aplicáveis;
- Solicitar formalmente ao gestor esclarecimentos sobre as obrigações que afetem diretamente à fiscalização do contrato;
- Utilizar, se for o caso, o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para aferição da qualidade da prestação dos serviços;
- Monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;
- Apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto, ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada, e obter dele a ciência;
- Comunicar ao órgão competente qualquer dano ou desvio causado ao patrimônio da Administração ou de terceiros, de que tenha ciência, por ação ou omissão dos empregados da contratada ou de seus prepostos.

Inocência/MS, 18 de março de 2026.

Documento assinado digitalmente



ALICE VITÓRIA FERREIRA DE SOUZA

Data: 18/03/2026 14:36:05-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Alice Vitória Ferreira de Souza

Responsável (ETP)

Matricula ou Portaria: 11015-28

AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

(X) Concordo com o relatório de estudo técnico formalizado e autorizo a contratação nos termos declarados pela equipe de planejamento.

() Concordo com os estudos técnicos realizados, acato a inviabilidade indicada e determino o arquivamento do feito.

Inocência/MS, (data da assinatura eletrônica)

Jonathan Fernandes de Freitas

Secretário Municipal de Esporte, Cultura e Lazer

Portaria nº **855/2025**

Município de Inocência/MS
Este documento foi assinado digitalmente por Jonathan Fernandes de Freitas (CPF 046.###-70) e pode ser validado pelo QR Code ao lado ou pelo link:
<https://signinocencia.lxsistemas.com.br/documento/Assinado/176615>. Folha 13 de 13

